

食品入門講座 2024

主催 包装食品技術協会
共催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

「食品入門講座」は、主として企業の入社後1～10年の技術者、または技術的な基礎知識を必要としている営業担当者を対象として、食品関連業界に共通する基礎知識・技術を習得して頂くための講習会で毎年新年度の初めに開講しています。

過去の受講者のご意見を参考にして、時代の流れに対応したテーマを取り入れるようにしていますので研修を兼ねて是非ご参加下さい。なお、受講者には修了証書をお渡しします。

- 日時 1日目： 2023年10月 8日(火) 10時00分～17時30分
2日目： 2023年10月15日(火) 10時00分～17時30分
3日目： 2023年10月22日(火) 10時00分～17時20分
- 会場 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL 052-521-1320
- 日程 座学7科目、講義と実習4科目、見学1

1日目 10月8日(火)	10:00～10:10 10:10～12:00 13:00～14:30 14:40～16:10 16:20～17:30	開講の挨拶 包装食品技術協会 事務局長 中島 武彦 座学「食品添加物の役割とその安全性」 日本食品添加物協会 常務理事 川岸 昇一 座学「食品工場における害虫及び異物の混入防止対策」 イカリ消毒株式会社 名古屋営業所 マネージャー 辻原 幸政 座学「包装による鮮度保持技術」 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 主任研究員 鳥居 貴佳 見学「食品工業技術センター 研究施設の見学」 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 室員
2日目 10月15日(火)	10:00～12:00 13:00～14:30 14:40～15:40 15:50～17:30	座学「包装材料と包装機械」 ユニチカ株式会社 フィルム事業部 菊川 豊茂 座学「HACCPにおける考慮すべき微生物危害とその対策」 三重大学大学院生物資源学研究所 教授 福崎 智司 座学「HACCPについて」 愛知県保健医療局 生活衛生部 生活衛生課 主任 藤田 祐一 講義と実習「微生物検査法」 食品工業技術センター 主任研究員:丹羽昭夫・鳥居貴佳・瀬見井純 吉富雄洋
3日目 10月22日(火)	10:00～12:00 13:00～14:30 14:40～16:40 16:50～17:20	講義と実習「食品表示の作成」 食品衛生担当：県保健医療局生活衛生部生活衛生課 主任 原 菜摘 品質表示担当：県農業水産局農政部食育消費流通課 主事 横内 直人 栄養表示担当：県保健医療局健康医務部健康対策課 主任 杉浦 美香 座学「食品の安全対策について」 愛知県保健医療局 生活衛生部 生活衛生課 技師 川崎 桂輔 講義と実習「食品の官能検査」 (一財)日本食品分析センター 名古屋支所微生物試験課 清水 千佳 講義と実習「微生物実験法のまとめ」 食品工業技術センター 主任研究員：丹羽昭夫・鳥居貴佳・瀬見井純 吉富雄洋

